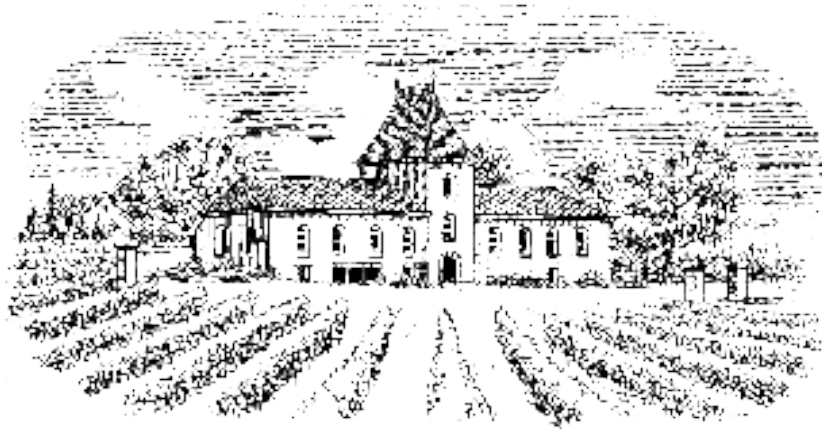


CHATEAU MILHAU LACUGUE



L'art du vin

SAINT-CHINIAN
Coteaux du Languedoc
Coteaux de Fontcaude
Vins de pays d'Oc

Domaine de Milhau, route de Cazedarnes
34620 Puisserguier

Tel: 04 67 93 64 79 Fax: 04 67 93 51 93

CHATEAU MILHAU - LACUGUE

EN LANGUEDOC

Situation géographique et géologique :

Le Château Milhau-Lacugue est situé à mi-pente sur les coteaux viticoles du Nord de Puisserguier, à la limite des communes de Cazouls-les-Beziers et de Cazedarnes.

Ses vignobles exposés Sud-Sud-Est, de 120 à 200 m d'altitude, sont installés grâce à de nombreux caprices géologiques, sur des terrains de l'ère secondaire (Jurassique et Crétacé supérieur) et de l'ère tertiaire (Eocène et miocène helvétien). Entre ces différents systèmes, le temps a lentement façonné le relief actuel pour donner à chaque parcelle de vigne une caractéristique propre.

Les différentes productions :

Grâce à sa diversité de terroirs, le Château Milhau-Lacugue produit aujourd'hui des vins d'appellations SAINT-CHINIAN et COTEAUX DU LANGUEDOC contrôlées, ainsi que des vins de Pays D'OC et COTEAUX de FONTCAUDE.

Un encépagement recherché, adapté à chaque terroir, permet d'élaborer de grandes cuvées, très appréciées et reconnues dans les plus grands concours nationaux et internationaux.

Un passé chargé d'histoire:

Outre l'intérêt que ses vins représentent aujourd'hui, le site de Milhau porte la trace de l'Histoire et des hommes.

Depuis le néolithique, l'homme travaille et vit sur les coteaux caillouteux, et les vestiges d'un village gaulois au Nord et de cinq ou six villas romaines attestent de cette activité. La vigne y était bien cultivée, associée aux céréales et à l'olivier. Entre les zones boisées, les pâturages permettent l'élevage de moutons et de chèvres.

Durant les quatre siècles que dura la «pax Romana» l'activité agricole s'installe profondément. Il est fort probable par ailleurs, que la rectitude et la dimension de certaines de nos parcelles actuelles soient les vestiges de la mise en place du premier cadastre romain.

Notons l'origine romaine de Milhau, la villa d'Emilius : villa Emilio.

Un Moyen-Age Hospitalier :

Au Moyen-Age, Milhau devient propriété des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem. C'est alors une métairie principalement céréalière.

De cette époque nous conservons les bornes de pierre frappées de la croix à huit branches qui sont installées pour indiquer les limites du domaine et éviter certains problèmes de voisinage avec les seigneurs de Cazouls et les Abbés de Fontcaude.

Ces bornes trouvent également leur utilité pour renseigner les voyageurs qui passent à Milhau en empruntant la voie MALCARESE, chemin naturel venant d'Espagne, passant sur les premiers contreforts de Capestang et de Puisserguier, et reliant l'Europe par Cessenon et la vallée de l'Orb.

Les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle sont nombreux à faire étape chez les Hospitaliers à Milhau, ou à l'Abbaye Prémontrée de Fontcaude située trois kilomètres plus au nord.

De la révolution à nos jours :

Milhau est confisqué à l'Ordre et vendu en bien national lors de la révolution française pour la somme de 100.100 livres à une famille de distillateurs biterrois.

Le domaine de 270 Ha conserve ainsi son unité territoriale, sa vocation viticole s'en trouve renforcée.

Au cours du XIX^{ème} siècle, l'activité viticole languedocienne permet à Milhau d'édifier les bâtiments que nous connaissons aujourd'hui, de restructurer ses parcelles et d'établir le réseau d'écoulement des eaux actuel.

Pourtant cet élan se brise en 1927. Le domaine de Milhau échappant à ses propriétaires est morcelé et vendu. Les parcelles, vignes, bois et bâtiments, morcelés, perdent alors leur unité et leur fonction.

Ce que le temps, les hommes, les siècles et l'histoire avaient lentement bâti, n'avait pas résisté à l'apparition de la société citadine.

Le Château Milhau-Lacugue en Languedoc :

A la veille de l'agonie, le Languedoc viticole traditionnel amorce alors un nouveau changement. Avec une conviction sans faille dans l'élaboration et la promotion de vins de grande qualité, le domaine de Milhau se restructure depuis 1970. Les bois, les landes et les vignobles retrouvent leur unité :

Le Château Milhau-Lacugue s'étend sur plus de 100 Ha dont 50 Ha de vignobles à ce jour.

**Au CHATEAU MILHAU-LACUGUE,
des AOC SAINT-CHINIAN aux vins de PAYS D'OC,
Venez déguster et découvrir
L'incroyable palette des vins produits en LANGUEDOC.
Vous pourrez y apprécier également
huiles d'olives, confits d'oignons, confits d'ail et de délicieuses
Confitures de vins ainsi que des Cartagènes
Alliant traditions et gastronomie.**

CHATEAU MILHAU-LACUGUE

Domaine de Milhau-34620PUISSERGUIER

Tel: 04 67 93 64 79 Fax: 04 67 93 51 93

Appellation : **SAINT-CHINIAN**
Couleur : **BLANC**
Cuvée : ***Château Milhau-Lacugue***
Millésime : **2004**

SITUATION Le château Milhau-Lacugue à Puisserguier, dans le sud Saint-Chinian, est un ancien Domaine des hospitaliers de St Jean de Jérusalem, situé sur une des voies empruntées par les pèlerins de St Jacques de Compostelle au moyen âge. De nombreux vestiges attestent de la culture de la vigne, depuis l'époque romaine.

TERROIR Les coteaux argilo-calcaire de l'ère secondaire et tertiaire sont exposés sud sud-est. Ils apportent à la fois une bonne maturité au raisin et un équilibre acide très intéressant.

CEPAGES La personnalité de cette cuvée provient d'une sélection au terroir de jeunes vignes de grenache blanc : 66% et de roussanne : 33%.

VINIFICATION Les raisins sont pressés dans un pressoir horizontal, après une macération de quelques heures. Les jus sont, dès la cueillette, protégés de l'oxydation et mis à l'abri de l'air. Après un débourage à basse température, la fermentation, lentement contrôlée, s'effectue sur près d'un mois avec des bâtonnages réguliers. Les jus des différents cépages sont vinifiés assemblés.

CARACTERE Vin blanc à la robe pâle et reflets brillants, ce Saint-Chinian, a un nez fin, fruité et fleuri. Sa bouche riche et aromatique a une personnalité basée sur une acidité qui lui confère ampleur et vivacité.

HARMONIE Servi frais sur les poissons grillés et fruits de mer, ainsi que sur des fromages régionaux, frais ou secs, ce Château Milhau-Lacugue Blanc de Blanc trouve souvent place pour accompagner vos repas.

CHATEAU MILHAU-LACUGUE
Domaine de Milhau-34620PUISSERGUIER
Tel: 04 67 93 64 79 Fax : 04 67 93 51 93

Appellation : **SAINT-CHINIAN**
Couleur : **Rouge**
Cuvée : ***Cuvée des Chevaliers***
Année : **2003**

MÉDAILLE D'OR
au concours des grands de vins de France à Macon 2005

SITUATION Le château Milhau-Lacugue à Puisserguier, dans le sud Saint-Chinian, est un ancien Domaine des hospitaliers de St Jean de Jérusalem, situé sur une des voies empruntées par les pèlerins de St Jacques de Compostelle au moyen âge. De nombreux vestiges attestent de la culture de la vigne, depuis l'époque romaine.

TERROIR Les coteaux argilo-calcaire de l'ère secondaire et tertiaire sont exposés Sud, Sud-Est. Ils apportent à la fois une bonne maturité au raisin et un équilibre acide très intéressant.

CEPAGES Cette cuvée dont le nom image la tradition, puise sa personnalité dans l'équilibre parfait des différents cépages et dans la sélection au terroir de vieilles vignes, 34% de grenache noir ; 37% de syrah ; 15% de cinsault et 14% de carignan. Ils apportent chacun leur personnalité à cette sélection puissante et complexe.

VINIFICATION Chaque cépage est vinifié lentement, sous contrôle de température, de 18 à 26 jours. La vendange peut être ou non égrappée. Le vin est élevé en cuve et en foudre pendant 18 mois.

CARACTERE Cuvée traditionnelle, puissante, colorée, tannique, la cuvée des Chevaliers présente des arômes de fruits noirs et rouges, des parfums de garrigue et d'épices. Quelques années de cave révéleront une richesse insoupçonnée.

HARMONIE Servi à 17 degré, la cuvée des Chevaliers s'allie à tous les plats de viande et aux fromages frais.

CHATEAU MILHAU-LACUGUE
Domaine de Milhau-34620PUISSERGUIER
Tel: 04 67 93 64 79 Fax : 04 67 93 51 93

Appellation : **SAINT-CHINIAN**
Couleur : **Rouge**
Cuvée : *Réserve du Commandeur 2000*

SITUATION Le château Milhau-Lacugue à Puisserguier, dans le sud Saint-Chinian, est un ancien domaine des hospitaliers de St Jean de Jérusalem, situé sur une des voies empruntées par les pèlerins de St Jacques de Compostelle au moyen âge. De nombreux vestiges attestent de la culture de la vigne, depuis l'époque romaine.

TERROIR Les coteaux argilo-calcaire de l'ère secondaire et tertiaire sont exposés Sud Sud-est. Ils apportent à la fois une bonne maturité au raisin et un équilibre acide très intéressant.

CEPAGES La réserve du Commandeur est avant tout une sélection de nos meilleurs terroirs. Composée de 29% de grenache noir, de 38% de syrah, de 20% de carignan et de 13% de cinsault, cette cuvée allie richesse, complexité, puissance et élégance.

VINIFICATION La vendange égrappée est mise à fermenter à température contrôlée, pour une durée suivant les cépages, de 22 à 28 jours. Souvent plusieurs cépages sont assemblés en cuve, lorsque leur maturité le permet. Après 10 mois passé en cuve et foudre de chêne, le vin est élevé 12 à 13 mois en barrique avant d'être mis en bouteille.

CARACTERE La teinte sombre et veloutée, le nez complexe, présente des arômes typiques de vanille et de boisé, mêlés au fruité et aux parfums épicés. Puissant et structuré en bouche, harmonieux, la Réserve du Commandeur se déguste dès aujourd'hui ou peut-être oubliée avec bonheur en cave.

HARMONIE La richesse et la diversité de la palette aromatique de la Réserve du Commandeur, s'exprime particulièrement sur les plats régionaux, les viandes en sauce et le gibier.

CHATEAU MILHAU-LACUGUE

Domaine de Milhau-34620PUISSERGUIER

Tel: 04 67 93 64 79 Fax : 04 67 93 51 93

Appellation : **AOC SAINT CHINIAN**
Couleur : **Rouge**
Cuvée : ***Les Truffières***
Année : **2001**

SITUATION Le Château Milhau-Lacugue à Puisserguier, dans le sud Saint-Chinian, est un ancien Domaine des hospitaliers de St Jean de Jérusalem, situé sur une des voies empruntées par les pèlerins de St Jacques de Compostelle au moyen âge. De nombreux vestiges attestent de la culture de la vigne, depuis l'époque romaine.

TERROIR Les coteaux argilo-calcaire de l'ère secondaire et tertiaire sont exposés Sud sud-est. Ils apportent à la fois une bonne maturité au raisin et un équilibre acide très intéressant.

CEPAGES Sélection au terroir de 40 % de syrah, 40 % de grenache noir, 8 % de carignan en macération carbonique et de 12 % de cinsault.

VINIFICATION La vinification en cépages assemblés pour partie est longue, de 25 à 32 jours. La vendange égrappée fermente sous contrôle de température, puis la macération se poursuit par des délestages, des remontages et des aérations dictées par la dégustation. Les vins de presses sont rassemblés aux vins de goutte.

CARACTERE La personnalité de cette cuvée vient du terroir très limité où s'effectue la sélection, et grâce à sa vinification poussée, un élevage de trois années, dont deux en barrique de chêne sélectionnée de 225 l, permet un affinage très progressif. La puissance allie à l'élégance et la maturité s'acquiert très lentement avec les années de cave.

HARMONIE Riche et distingué «les Truffières » est un vin accommodé aux grandes recettes de la table française. Avec le temps il révélera tout son esprit pour le plus grand plaisir des amateurs amoureux de son authenticité Saint-Chinianaïse !

CHATEAU MILHAU-LACUGUE

Domaine de Milhau-34620PUISSERGUIER

Tel: 04 67 93 64 79 Fax : 04 67 93 51 93

Appellation : **SAINT-CHINIAN**
Couleur : **Rosé**
Cuvée : ***Château Milhau-Lacugue (B15)***
Millésime : **2005**

SITUATION Le château Milhau-Lacugue à Puisserguier, dans le sud Saint-Chinian, est un ancien Domaine des hospitaliers de St Jean de Jérusalem, situé sur une des voies empruntées par les pèlerins de St Jacques de Compostelle au moyen âge. De nombreux vestiges attestent de la culture de la vigne, depuis l'époque romaine.

TERROIR Les coteaux argilo-calcaire de l'ère secondaire et tertiaire sont exposés sud, sud-est. Ils permettent à la fois une bonne maturité du raisin et un équilibre acide très intéressant.

CEPAGES La personnalité de ce rosé de saignée provient d'une sélection au terroir de vieilles vignes de grenache 35% ; de cinsault 25% et de syrah 40%.

VINIFICATION Macération pelliculaire de 8 à 30 Heures selon les cépages, puis saignées. Débourage statique à basse température. Mise en fermentation pendant 45 jours sous contrôle des températures. Bâ tonnage des lies pendant la fermentation.

CARACTERE La robe est soutenue, teinte cerise, brillante. Le nez est puissant, alliant fruits, fleurs et épices. La bouche est jeune, perlante, très aromatique, fruitée, épicée, mais surtout souple, ample et structurée avec une belle acidité qui équilibre l'ensemble dans la finesse.

HARMONIE Servi entre 10 et 12 degrés, ce vin peut accompagner tout le repas, s'exprimer avec bonheur sur les grillades, les plats épicés, les spécialités régionales et les fromages secs ou frais.

RECOMPENSES Notre Saint-Chinian rosé est très régulièrement primé au Concours Général Agricole de Paris, Médaille d'or en 1988, 1990, 1991, 1996 et 1999.

Le millésime 97 est médaille de bronze au Concours des Grands Vins de France de Mâcon. Le millésime 98 a obtenu la médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 99.

Le millésime 2000 a été médaille d'argent au Concours des Grands Vins de France de Mâcon.

Le 2001 a été médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris.

Château Milhau-Lacugue
Domaine de Milhau 34620 Puisserguier
Tél: 04 67 93 64 79 / Fax: 04 67 93 51 93

TARIF 2006

A.O.C Saint-Chinian :		TTC
Vins Blancs :	Blanc 2004	5.00 €
Vins rosés :	Rosé 2005	5.00 €
Vins rouges :	Cuvée des Chevaliers 2003	6.00 €
	Les Truffières 1996	10.00 €
	Les Truffières 2001	12.00 €
	Réserve du Commandeur 2000	7.60 €
A.O.C Coteaux du Languedoc :		
Vins blancs :	Château Milhau-Lacugue 2003	4.30 €
	Château Milhau-Lacugue 2000 fût	5.95 €
Vins rouges :	Château Milhau 1998	4.30 €
V.D.P Coteaux de Fontcaude :		
Vins blancs :	Blanc de blancs 1998	3.70 €
	Chenin 1995 fût de chêne	6.60 €
	Chenin 1996 fût de chêne	9.00 €
	Chenin 1998 fût de chêne	6.60 €
Vins rouges :	Clos de Campagnoles fût 1998	5.95 €
	Cabernet Franc fût 2001	6.00 €
	Pinot noir fût 2002	7.50 €
	Pinot noir fût 2003	10.00 €
Vins de Pays d'oc :		
Vins blancs :	Chenin blanc 1999	3.80 €
Vins rouges :	Pinot noir 2001	7.00 €
Cartagènes :	Cartagène blanche	14.20 €
Confits et confitures :		
	Confit d'ail (le pot de 250 g)	6.00 €
	Confitures de vin.	
	Le pot de 250g	5.50 €
	Les trois pots de 250g	15.00 €

(Confiture de vin rouge, confiture de vin épicé, confiture de vin boisé, confiture de vin muscat, confiture de vin muscat lavande, confiture de vin blanc, confiture de vin rosé)

Prix TTC départ cave par bouteille

Château Milhau-Lacugue
Domaine de Milhau 34620 Puisserguier
Tél: 04 67 93 64 79 / Fax: 04 67 93 51 93

TARIF 2007

A.O.C Saint-Chinian :		TTC
Vins Blancs :	Blanc 2004	5.00 €
Vins rosés :	Rosé 2005	5.00 €
Vins rouges :	Cuvée des Chevaliers 2003	6.00 €
	Les Truffières 1996	10.00 €
	Les Truffières 2001	12.00 €
	Réserve du Commandeur 2000	7.60 €
A.O.C Coteaux du Languedoc :		
Vins blancs :	Château Milhau-Lacugue 2003	4.30 €
	Château Milhau-Lacugue 2000 fût	5.95 €
Vins rouges :	Château Milhau 1998	4.30 €
V.D.P Coteaux de Fontcaude :		
Vins blancs :	Blanc de blancs 1998	3.70 €
	Chenin 1995 fût de chêne	6.60 €
	Chenin 1996 fût de chêne	9.00 €
	Chenin 1998 fût de chêne	6.60 €
Vins rouges :	Clos de Campagnoles fût 1998	5.95 €
	Cabernet Franc fût 2001	6.00 €
	Pinot noir fût 2002	7.50 €
	Pinot noir fût 2003	10.00 €
Vins de Pays d'oc :		
Vins blancs :	Chenin blanc 1999	3.80 €
Vins rouges :	Pinot noir 2001	7.00 €
Cartagènes :	Cartagène blanche	14.20 €
Confits et confitures :		
	Confit d'ail (le pot de 250 g)	6.00 €
	Confitures de vin.	
	Le pot de 250g	5.50 €
	Les trois pots de 250g	15.00 €

(Confiture de vin rouge, confiture de vin épicé, confiture de vin boisé, confiture de vin muscat, confiture de vin muscat lavande, confiture de vin blanc, confiture de vin rosé)

Prix TTC départ cave par bouteille

NOS CONFITS

LE CONFIT D'OIGNONS

Le Confit d'oignons est une vieille recette française transmise de mère en fille depuis des générations.

C'est une recette traditionnelle faite uniquement avec des oignons, du vinaigre et des épices.

Son secret : le mijotage pendant des heures lui confère son goût inimitable. Il se bonifie avec le temps. Il se mange de préférence avec les viandes en sauce et le gibier. Mais il est également délicieux, tout simplement, avec grillades, saucisses ou brochettes. Pens ez-y pour vos soirées et barbecues de l'été.

LE CONFIT D'AIL

Le Confit d'ail est une ancienne recette perse retrouvée par la viticultrice.

Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de viande blanche (gigot d'agneau), ou bien avec les barbecues (brochettes de poissons, viandes, saucisses).

NOS CONFITURES

LA CONFITURE DE VIN

La confiture de vin, recette élaborée par la viticultrice, sert à déglacer les poêles, à agrémenter les fonds de sauce ou tout simplement en accompagnement de civet, daube... Mais elle est aussi délicieuse sur des tartines de beurre salé !

LA CONFITURE MUSCAT / LAVANDE

Cette délicieuse confiture peut se déguster en accompagnement de fromage de chèvre, de fromage blanc ou parfumer agréablement vos yaourts naturels. Essayez-la aussi avec de la glace à la vanille !

LA CONFITURE DE VIN ÉPICÉE

Délicieusement parfumée à la cannelle et agrémentée d'une pointe de gingembre, cette confiture accompagnera agréablement vos plats de viande en Sauce et Servira également à déglacer vos poêles. Légèrement chauffée et versée délicatement sur du foie gras frais poêlé... Inimitable !

LES DELICES DU MAZET

sont de savoureuses conserves maison de condiments et de vins.

LE CONFIT D'OIGNONS

Le Confit d'Oignons est une vieille recette française transmise de mère en fille depuis des générations. C'est une recette traditionnelle faite uniquement avec des oignons, du vinaigre et des épices. Son secret : le mijotage pendant des heures lui confère son goût inimitable. Il se bonifie avec le temps.

*Il se mange de préférence avec les viandes en sauce et le gibier. Mais il est également délicieux, tout simplement, avec grillades, saucisses ou brochettes.
Pensez-y pour vos soirées et barbecues de l'été.*

LE CONFIT D'AIL

Le Confit d'Ail est une ancienne recette perse retrouvée par la viticultrice.

Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de viande blanche (gigot d'agneau), ou bien avec les barbecues (brochettes de poissons, viandes, saucisses ...)

LA CONFITURE DE VIN

La confiture de vin, recette élaborée par la viticultrice, sert à déglacer les poêles, à agrémenter les fonds de sauce ou tout simplement en accompagnement de civet, daube ...

Mais elle est aussi délicieuse sur des tartines de beurre salé ! Essayez et vous serez étonné.

BONNE DEGUSTATION!

CHATEAU MILHAU-LACUGUE

DOMAINE DE MILHAU
Route de Cazedarnes
34500 PUISSERGUIER
04 67 93 64 79

[Email : commandes@milhau-lacugue.com](mailto:commandes@milhau-lacugue.com)

A l'attention de Martine MAZET

BON DE COMMANDE A IMPRIMER ET A NOUS RENVOYER

ACCOMPAGNE DE VOTRE REGLEMENT

Mon compte client :

Nom :

Prénom :

Adresse :

E-mail pour confirmation :

Ma commande :

Numéro

Montant total de la commande :

Mon règlement :

Je règle par chèque bancaire uniquement

Nom de la banque

N° chèque

Signature :